

FILET DE PORC LARDE DE GINGEMBRE CONFIT, AU LAIT DE COCO & CINQ EPICES

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min (pour un gros filet mignon, à adapter selon le poids)



1 beau filet mignon de porc ou 2 petits
12 dés de gingembre confits d'1/2 cm
12 dés de pomme déshydratée d'1/2 cm
400 ml de lait ou d'extrait de noix de coco
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
1 cuillère à café de cinq épices
1 cuillère à café de poivre
sel
coriandre ciselée pour servir

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).
- 2 Piquer le(s) filet(s) mignon(s) à intervalles réguliers avec la pointe d'un couteau et y enfoncer les dés de fruits confits.
- 3 Mélanger le cinq épices, les graines de coriandre et le poivre.
- 4 Saupoudrer ce mélange sur toute la surface du (des) filet mignon(s).
- 5 Mettre la viande dans un plat allant au four et saler.
- 6 Verser le lait de coco dans le plat et faire cuire 35 min en arrosant de temps en temps la viande.
- 7 Servir la viande découpée en tranches sur un lit de riz parsemée de coriandre ciselée.